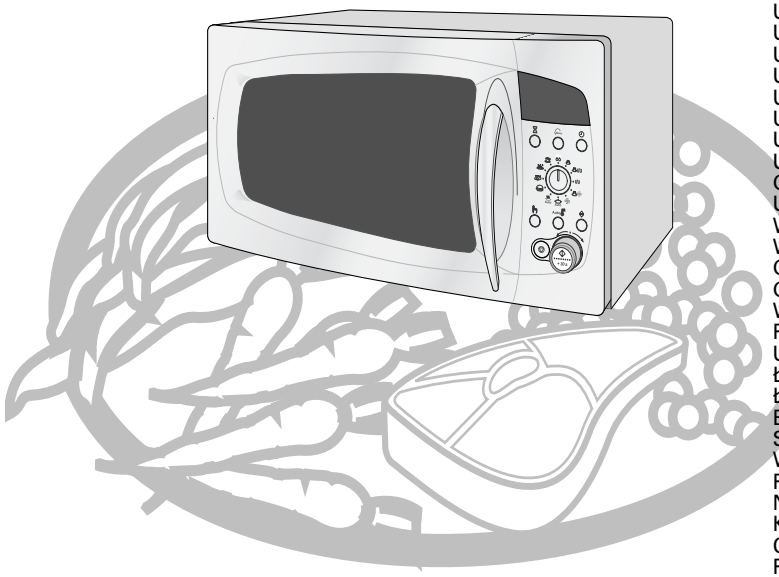
C107-5_PL.fm Page 1 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

C107 / C107T / C107B / C107F



Skrócona instrukcja obsługi 2
Kuchenka 2
Panel sterowania 3
Akcesoria 3
Używanie niniejszej instrukcji obsługi 4
Warunki bezpiecznej eksploatacji 4
Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej 6
Ustawianie czasu 6
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni 7
Zasady działania kuchenki mikrofalowej 7
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów 8
Gotowanie / Odgrzewanie 8
Poziomy mocy i dobór czasu 9
Zatrzymanie gotowania 9
Zmiana czasu gotowania 9
Używanie funkcji automatycznego gotowania 10
Używanie funkcji automatycznego podgrzewania 11
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania 12
Używanie funkcji gotowania potraw dla dzieci (Junior) 13
Używanie funkcji podgrzewania przekąsek (Snack) 14
Używanie funkcji podgrzewania napojów (Drink) 15
Ustawienia funkcji podgrzewania napojów (Drink) 15
Używanie funkcji podgrzewania zamrożonego ciasta (Cake) 15
Ustawienia funkcji podgrzewania zamrożonego ciasta (Cake) 15
Używanie talerza do przypiekania Crusty 16
Gotowanie wieloetapowe 17
Ustawianie czasu odstania 18
Wybór akcesoriów 18
Wstępne ogrzewanie kuchenki 18
Gotowanie z konwekcją 19
Grillowanie 19
Wybór pozycji grzałki grilla 20
Pieczenie na rożnie 20
Używanie pionowego rożna ze szpikulcami 21
Łączenie mikrofal i grilla 21
Łączenie mikrofal i konwekcji 22
Blokada dostępu kuchenki mikrofalowej 23
Szybkość przewijania 23
Wyłączanie sygnalizacji dźwiękowej 23
Programowanie gotowania w pamięci kuchenki 23
Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych 24
Książka kucharska 25
Czyszczenie kuchenki 34
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej 35
Dane techniczne 35

Code No.: DE68-02963A

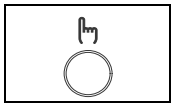
C107-5_PL.fm Page 2 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

PL

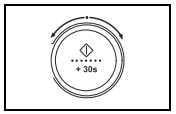
Skrócona instrukcja obsługi

Chcę coś ugotować

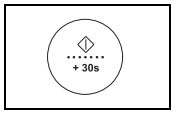
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Mikrofale** ( ).



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** ( ) aż do wyświetlenia właściwego poziomu mocy.

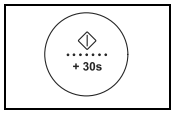


3. Wybierz czas gotowania obracając **pokrętło sterowania** według potrzeby.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

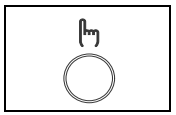
Chcę przed5łużyć gotowanie o dodatkowe 30 sekund



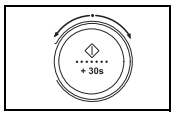
Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij przycisk **+30s** ( ) raz lub więcej razy dla każdych dodanych 30 sekund czasu gotowania.

Chcę coś rozmrozić

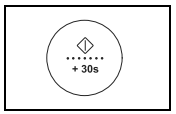
1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence.
   Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Rozmrażanie** ( ).



2. Wybierz rodzaj żywności wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aż będzie wybrany żądany rodzaj żywności.

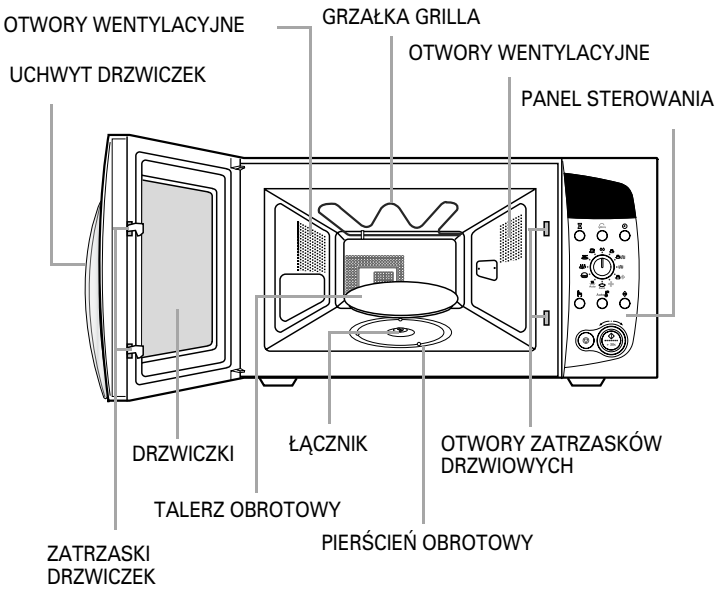


3. Ustaw wagę potrawy obracając **pokrętło sterowania** według potrzeby.



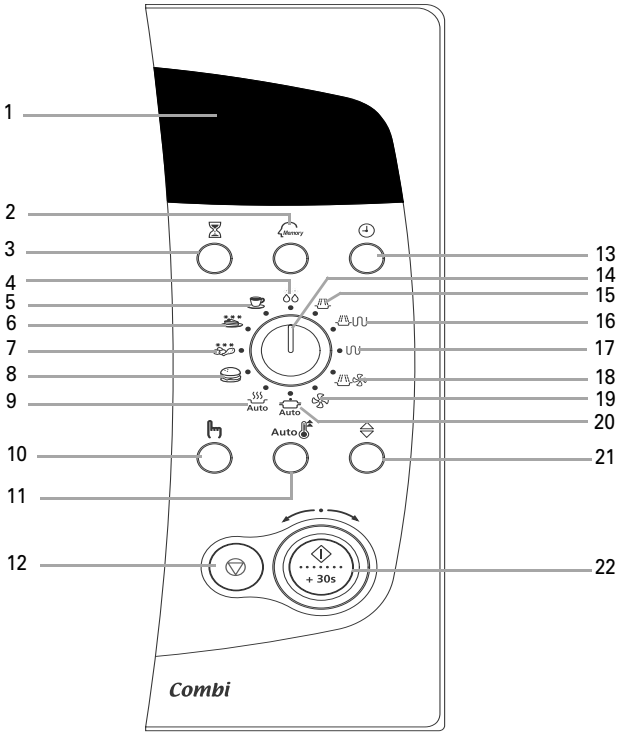
4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Rozmrażanie rozpocznie się.
   - Kiedy rozmrażanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Kuchenka



C107-5_PL.fm Page 3 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

Panel sterowania

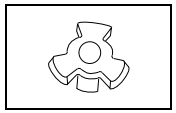


1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK PAMIĘCI PROGRAMU GOTOWANIA
3. PRZYCISK USTAWIANIA CZASU ODSTANIA
4. TRYB FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA
5. TRYB FUNKCJI PODGRZEWANIA NAPOJÓW (DRINKS)
6. TRYB FUNKCJI PODGRZEWANIA ZAMROŻONEGO CIASTA (CAKE)
7. TRYB FUNKCJI PODGRZEWANIA PRZEKĄSEK (SNACK)
8. TRYB FUNKCJI GOTOWANIA POTRAW DLA DZIECI (JUNIOR)
9. TRYB FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO ODGRZEWANIA
10. PRZYCISK WYBORU TRYBU
11. TRYB WSTĘPNEGO OGRZEWANIA KUCHENKI
12. PRZYCISK STOP / KASOWANIE
13. PRZYCISK USTAWIEŃ ZEGARA
14. POKRĘTŁO RODZAJU TRYBU PRACY
15. TRYB MIKROFALE
16. TRYB ŁĄCZONY (MIKROFALE + GRILL)
17. TRYB GRILLOWANIA
18. TRYB ŁĄCZONY (MIKROFALE + KONWEKCJA)
19. TRYB KONWEKCJI
20. TRYB FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
21. PRZYCISK WIĘCEJ / MNIEJ
22. PRZYCISK START / USTAWIEŃ I REGULACJI CZASU GOTOWANIA ORAZ WYBORU WAGI

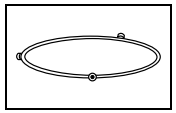
Akcesoria

PL

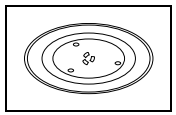
W zależności od kupionego modelu, razem z kuchenką są dostarczane następujące akcesoria, które mogą być używane na różne sposoby.



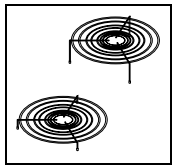
1. **Łącznik**, do umieszczenia na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



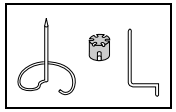
2. **Pierścień obrotowy**, do umieszczenia w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje szklany talerz obrotowy.



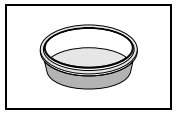
3. Szklany **talerz obrotowy**, do umieszczenia na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



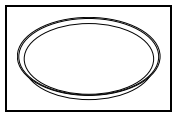
4. **Podstawki metalowe** (wysoka, niska), do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: Podstawki mogą być używane do gotowania żywności na dwóch poziomach kuchenki jednocześnie. Małe naczynie może być postawione na talerzu obrotowym a drugie naczynie na podstawce. Podstawki metalowe mogą być wykorzystywane do gotowania z użyciem grilla, konwekcji i gotowania łączonego.



5. **Szpikulec rożna, łącznik do barbecue i szpikulec,** do umieszczenia w misce szklanej (tylko C107B/C107F)
   Przeznaczenie: Szpikulec rożna jest wygodnym sposobem grillowania np. kurczaka, ponieważ wtedy mięsa nie trzeba odwracać. Może być uży-wany do gotowania łączonego z grillem.



6. **Miska szklana**, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko C107B/C107F).
   Przeznaczenie: do ustawienia pionowego rożna do pieczenia.



7. **Talerz do przypiekania**, do umieszczenia na talerzu obrotowym (tylko C107T/C107F).
   Przeznaczenie: Do przypieczenia żywności w trybach gotowania mikrofalami i łączonego z grillem. Pomaga uzyskać chrupkie ciasta i spód pizzy.

C107-5_PL.fm Page 4 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

PL

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Dziękujemy Państwu za wybranie kuchenki mikrofalowej marki SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania w Waszej nowej kuchence:

- ***zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***opis akcesoriów i naczyń zalecanych do używania***
- ***pożyteczne wskazówki na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziecie Państwo krótki opis trzech podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***Gotowania (tryb mikrofale)***
- ***Rozmrażania***
- ***Przedłużenia gotowania o 30 sekund, jeżeli potrawa jest niedokładnie ugotowana i wymaga dodatkowego podgrzewania.***

Na początku instrukcji znajdują się opis kuchenki i bardziej istotny opis panelu sterowania, ułatwiający odnalezienie odpowiednich przycisków i obsługę kuchenki.

W opisach krok po kroku procedur postępowania wykorzystano dwa symbole:

Ważne **Uwaga**

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie próbuj manipulować przy zatrzaskach drzwiczek i wkładać żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką

(c) Nie włączaj kuchni, gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. PRZECZYTAJ UWAŻNIE, ZAPAMIĘTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Mogą wystąpić wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników. Np. słoików z jedzeniem dla dzieci.
   - Żywności w szczelnych skorupach Np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.

   Wskazówka:Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, opakowanie itp.
3. **NIE UŻYWAJ** kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie ścianek kuchenki.
   Wskazówka: Możesz na stałe umieścić w kuchence szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale, jeśli przypadkowo włączysz pustą kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych materiałami lub papierem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
5. **ZAWSZE** używaj rękawic, gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie. Z tego powodu naczynia są zawsze gorące.
6. **NIE DOTYKAJ** wewnętrznych ścian kuchenki.
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące, aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania, nawet, jeżeli na to nie wyglądają. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.
7. Aby zmniejszyć ryzyko pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej np. do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania.

C107-5_PL.fm Page 5 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

8. Zwróć szczególną uwagę, gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
- Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąskimi szyjkami mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
- Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może dojść do opóźnionego wykipienia, dlatego uważaj przy wyjmowaniu naczynia z kuchenki.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą spowodować oparzenie.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
- Czyść wnętrze kuchenki po każdym użyciu za pomocą roztworu delikatnego detergentu, ale przed tym pozostaw kuchenkę do ostygnięcia, aby uniknąć zranienia.

Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne “kliknięcia”, szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie odcięta. Po odczekaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.
- Nie martw się, jeżeli kuchenka kontynuuje pracę po zakończeniu gotowania.

Powód: Niniejszy produkt został zaprojektowany do kilkuminutowego chłodzenia się bez wytwarzania mikrofal (MWO), dla schłodzenia części elektronicznych we wnętrzu, po wciśnięciu przycisku stop lub otwarciu drzwiczek kuchenki po zakończeniu gotowania, w przypadkach używa-nia trybów pracy (MIKROFALE, GRILL, KONWEKCJA, MIKROFALE + GRILL, MIKROFALE + KONWEKCJA). Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

W czasie gotowania należy patrzeć do wnętrza kuchenki tylko od czasu do czasu przy podgrzewaniu lub gotowaniu w zamkniętych pojemnikach czy opakowaniu plastikowym albo innym materiale łatwopalnym.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli są uszkodzone drzwiczki bądź uszczelki drzwiczek, nie wolno włączać kuchenki aż zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:

Istnieje niebezpieczeństwo narażenia się przez osoby niekompetentne na promieniowanie mikrofalowe, jeśli próbują samodzielnie naprawiać czy serwisować kuchenkę zdejmując jej pokrywę, która zabezpiecza przez wydostaniem się na zewnątrz energii mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE:

Płynów i innych potraw nie wolno podgrzewać w hermetycznie zamykanych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować w tych opakowaniach.

OSTRZEŻENIE:

Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę mikrofalową samodzielnie tylko pod warunkiem, że wytłumaczono im w zrozumiały sposób, jak bezpiecznie używać kuchenkę oraz jakie zagrożenia niesie niewłaściwe użycie urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

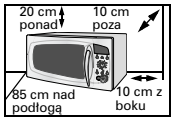
Obudowa kuchenki i drzwiczki rozgrzewają się podczas gotowania z konwekcją i gotowania kombinowanego.

☛ NIE UŻYWAJ kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego łącznika pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

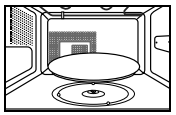
PL

Instalacja Państwa kuchenki mikrofalowej

Niniejsza kuchenka mikrofalowa może być umieszczona w każdym miejscu (na blacie kuchennym lub półce, ruchomym blacie, stole).



1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia ku-chenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację przez pozostawienie co najmniej 10 cm wolnej prz-estrzeni z bo-ku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.



2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dostęp do gniazda zasilania.

☛ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

☛ Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem 3-bolcowego gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony być wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć ryzyka samodzielnej wymiany.

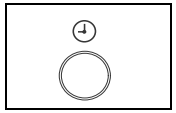
☛ **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnej kuchni lub kaloryfera. Wymagania kuchenki dotyczące napięcia zasilania muszą być przestrzegane i przewód przedłużający musi mieć ten sam standard, co przewód zasilający dostarczony wraz z kuchenką. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelki drzwiczek.

Ustawianie czasu

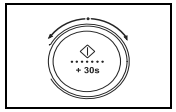
Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy ustawić zegar:

- ***przy instalacji kuchenki***
- ***po przerwie w dostawie prądu***

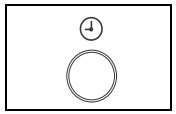
✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.



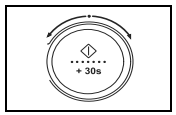
1. **Aby wyświetlić czas w trybie...** — **Wciśnij przycisk Zegar (🕘) ...**
   12-godzinnym — Raz
   24-godzinnym — Dwa razy



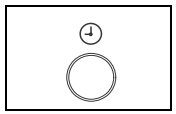
2. Obracaj **pokrętłem sterowania**, aby ustawić wskazanie godzin.



3. **Wciśnij przycisk Zegar** (🕘).



4. Obracaj **pokrętłem sterowania**, aby ustawić wskazanie minut.



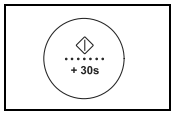
5. **Wciśnij przycisk Zegar** (🕘).
   Rezultat: Wskazanie godziny będzie wyświetlone zawsze wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo. Jeżeli masz wątpliwości, przeczytaj rozdział zatytułowany "Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów" na następnej stronie.

✉ Kuchenka musi być podłączona do właściwego gniazda ściennego. Talerz szklany musi znajdować się na miejscu w kuchence. Jeżeli jest używany poziom mocy inny niż maksymalny (100% - 900W) do zagotowania wody będzie potrzeba więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki pociągając za uchwyt po prawej stronie drzwiczek. Umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Zamknij drzwiczki.



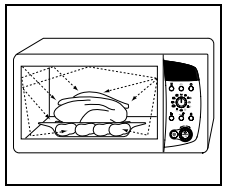
1. Wciśnij przycisk **Start** (◇) i ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut wciskając przycisk **Start** (◇) odpowiednią ilość razy.
   Rezultat: Kuchenka będzie ogrzewać wodę przez 4 do 5 minut.

Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy. Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania***
- ***Odgrzewania***
- ***Gotowania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozprowadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - Ilości i gęstości
   - Zawartości wody
   - Temperatury początkowej (zamrożona lub nie)

☛ Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji, aby zapewnić
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy
- Jednakową temperaturę w całej potrawie

PL

PL

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Zapoznawanie się z nowym urządzeniem zawsze zajmuje trochę czasu. Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań. Mogą zaoszczędzić czas i niedogodności związane z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

- Poniższe zjawiska występują normalnie.
  - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
  - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych
- Żywność nie jest w ogóle ugotowana
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas i wcisnąłeś przycisk **Start** (⏀)?
  - Czy drzwiczki są zamknięte?
  - Czy doszło do przeciążenia sieci co spowodowało odłączenie bezpiecznika w układzie zasilania lub nie zadziałał bezpiecznik elektryczny?
- Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana.
  - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
  - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?
- Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie (łuk elektryczny).
  - Czy używasz naczynia z metalowymi ozdobami?
  - Czy zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego narzędzia?
  - Czy użyta folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?
- Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
  - Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne.
    - * Rozwiązanie: ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
  - Jeżeli mikroprocesor wykryje interferencję może dojść do skasowania ustawień
    - * Rozwiązanie: Odłącz wtyczkę zasilania i podłącz ponownie. Skasuj ustawienie czasu.
- Wskazanie "E3"
  - Wiadomość "E3" pojawia się automatycznie w chwili przegrzania kuchenki mikrofalowej. Po wyświetleniu się wskazania „E3” wciśnij przycisk " ▽ ", aby włączyć tryb początkowy pracy.

Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Prosimy o zanotowanie następujących informacji:

- ***Modelu i numeru seryjnego normalnie wydrukowanego z tyłu kuchenki***
- ***Szczegółów gwarancji***
- ***Jasnego opisu problemu***

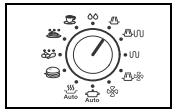
Następnie prosimy o skontaktowanie się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem pogwarancyjnym SAMSUNG.

Gotowanie / Odgrzewanie

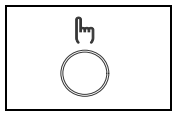
Poniższe procedury wyjaśniają w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność.

☛ ZAWSZE sprawdzaj ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru

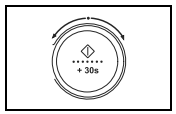
Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj kuchenki mikrofalowej, jeżeli jest pusta.



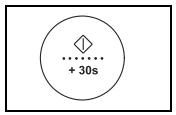
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Mikrofale** (⏀).
   Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   | (gotowanie jednoetapowe)
   ⏀ (tryb mikrofale)



2. Wybierz właściwy poziom mocy ponownie wciskając przycisk **Wybierz** (☝) aż do wyświetlenia żądanego poziomu mocy wyjściowej. Więcej informacji na temat poziomów mocy znajduje się w tabeli obok.



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.
   - Przykład: Aby ustawić czas na 3 minuty, 30 sekund, obracaj pokrętło sterowania w prawo, do uzyskania na wyświetlaczu wskazania 3:30.
   Rezultat: Wyświetli się czas gotowania.



4. Wciśnij przycisk **Start** (⏀).
   Rezultat: Włączy się oświetlenie wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany. Gotowanie rozpocznie się, a kiedy się zakończy:
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

✉ Jeżeli chcesz sprawdzić aktualny poziom mocy kuchenki, jeden raz wciśnij **Wybierz** (☝). Jeżeli chcesz zmienić poziom mocy w czasie gotowania, dwa lub więcej razy wciśnij przycisk **Wybierz** (☝) aby wybrać żądany poziom mocy.

✉ Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalnym poziomem mocy (900W), możesz po prostu wcisnąć przycisk **Start** (⏀) jeden raz dla każdych dodawanych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

Poziomy mocy i dobór czasu

Funkcja wyboru poziomu mocy pozwala na adaptację ilości rozpraszanej energii i czasu potrzebnego do gotowania lub odgrzewania żywności w zależności od jej typu i ilości. Można wybrać jeden spośród sześ-ciu poziomów mocy.

Poziom mocy	Procent	Moc wyjściowa
WYSOKI	100%	900W
ŚREDNIO WYSOKI	67%	600W
ŚREDNI	50%	450W
ŚREDNIO NISKI	33%	300W
ROZMRAŻANIE	20%	180W
NISKI	11%	100W

MIKROFALE + GRILL
COMBI I :600 W+GRILL
COMBI II :450 W+GRILL
COMBI III :300 W+GRILL

MIKROFALE + KONWEKCJA

600 W x 40 °C	450 W x 40 °C	300 W x 40 °C	180 W x 40 °C	100 W x 40 °C
600 W x 100 °C	450 W x 100 °C	300 W x 100 °C	180 W x 100 °C	100 W x 100 °C
600 W x 140 °C	450 W x 140 °C	300 W x 140 °C	180 W x 140 °C	100 W x 140 °C
600 W x 160 °C	450 W x 160 °C	300 W x 160 °C	180 W x 160 °C	100 W x 160 °C
600 W x 180 °C	450 W x 180 °C	300 W x 180 °C	180 W x 180 °C	100 W x 180 °C
600 W x 200 °C	450 W x 200 °C	300 W x 200 °C	180 W x 200 °C	100 W x 200 °C
600 W x 220 °C	450 W x 220 °C	300 W x 220 °C	180 W x 220 °C	100 W x 220 °C
600 W x 250 °C	450 W x 250 °C	300 W x 250 °C	180 W x 250 °C	100 W x 250 °C

Czasy gotowania podane w przepisach i w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają konkretnym, wskazanym poziomom mocy.

Jeżeli wybierzesz...	Wówczas czas gotowania musi być...
Wyższy poziom mocy	Skrócony
Niższy poziom mocy	Wydłużony

Zatrzymanie gotowania

Można w każdej chwili zatrzymać gotowanie dla:

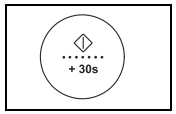
- ***Sprawdzenia żywności***
- ***Obrócenia żywności na drugą stronę***
- ***Pozostawienia jej do odstania***

Aby zatrzymać gotowanie...	Wówczas...
Na chwilę	Otwórz drzwiczki kuchenki. Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby przywrócić gotowanie, zamknij ponownie drzwiczki i wciśnij przycisk **Start**(◊).
Całkowicie	Wciśnij przycisk **Stop**(▽). Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Jeżeli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk **Stop**(▽).

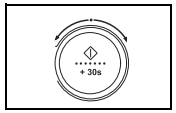
Zmiana czasu gotowania

Tak jak w gotowaniu tradycyjnym, można przekonać się, że w zależności od charakterystyki żywności i własnego smaku musisz nieznacznie regulować czas gotowania. Można:

- ***Sprawdzić jak postępuje gotowanie po prostu otwierając drzwiczki kuchenki***
- ***Wydłużać lub skracać pozostający czas gotowania***



1. Aby wydłużyć czas gotowania żywności, wciśnij przycisk **Start**(◊) po razie dla każdych 30 sekund, które chcesz dodać.
   - Przykład: Aby dodać trzy minuty wciśnij przycisk **Start** (◊) sześć razy.



2. Podczas gotowania, by wydłużyć lub skrócić czas gotowania żywności, obróć **pokrętło sterowania** w prawo lub w lewo.

Używanie funkcji automatycznego gotowania

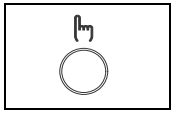
PL

Funkcja automatycznego gotowania ( ) posiada pięć zaprogramowanych ustawień gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania zarówno czasu gotowania jak i poziomu mocy. Za pomocą pokrętła sterowania trzeba tylko ustawić wielkość porcji.

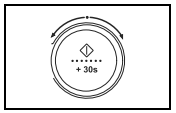
☛ Używaj tylko naczyń odpowiednich dla kuchenek mikrofalowych.

Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.

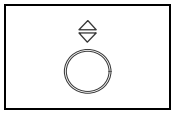
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Gotowanie Automatyczne** ( ).



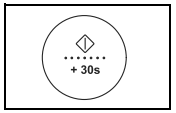
2. **Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciskając przycisk Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Program numer 5 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji. Program numer 3 i 4 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i grilla.

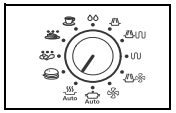
Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Świeże warzywa**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Zważ warzywa po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na równej wielkości kawałki. Włóż je do szklanej miski z pokrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki sto-łowe) wody do gotowania 200-250g warzyw, dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do gotowania 300-450g, dodaj 60-75ml (4-5 łyżek stołowych) wody do gotowania 500-750g warzyw. Zamieszaj po ugotowaniu. Podczas gotowania większych ilości zamie-szaj raz podczas gotowania.
2	**Ziemniaki obrane**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Zważ ziemniaki po obraniu, umyciu i pocięciu na równej wielkości kawałki. Włóż je do miski szklanej z pokrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do gotowania 300-450g ziemniaków, dodaj 60 ml (4 łyżki stołowe) wody do gotowania 500-750g ziemniaków.
3	**Ryba pieczona**	200-300 g (1 szt) 400-500 g (1-2 szt) 600-700 g (2 szt) 800-900 g (2-3 szt)	3 min.	Posmaruj skórę całej ryby oliwą i posyp ziołami i przyprawami. Ułóż ryby koło siebie głową do ogona na podstawce metalowej. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
4	**Kawałki kurczaka**	200-300 g (1szt) 400-500 g (2pcs) 600-700 g (3 szt) 800-900 g (3-4 szt)	3min.	Posmaruj kawałki kurczaka oliwą i przypraw pieprzem, solą i papry-ką. Ułóż kawałki wokół na wysokiej podstawce metalowej zwrócone skórą w dół. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
5	**Pieczeń wołowa** / **Pieczeń jagnięca**	900-1000g 1200-1300g 1400-1500g	10-15 min.	Posmaruj wołowinę / jagnięcinę oliwą i przypraw (tylko pieprzem, solić należy po upieczeniu). Ułóż na niskiej podstawce stroną z tłuszczem zwróconą do dołu. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po upieczeniu i na czas odstania mięso należy zawinąć w folię aluminiową.

Używanie funkcji automatycznego podgrzewania

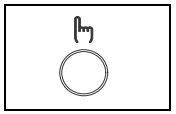
Funkcja automatycznego podgrzewania ( ) posiada cztery zaprogramowane czasy gotowania. Nie ma potrzeby ustawiania zarówno czasu gotowania jak i poziomu mocy.
Za pomocą pokrętła sterowania należy ustawić wielkość porcji.

☛ Używaj tylko naczyń odpowiednich dla kuchenek mikrofalowych.

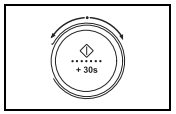
Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na środku talerza obrotowego. Zamknij drzwiczki.



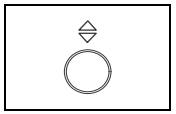
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Automatyczne Podgrzewanie** ( ).



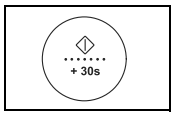
2. **Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz podgrzać wciskając przycisk Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania, jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej**/**Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest podgrzana odpowiednio według wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Poniższa tabela prezentuje różne programy automatycznego odgrzewania i gotowania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Programy numer 3 i 4 działają z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji.

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Gotowe potrawy (schłodzone)**	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3min.	Połóż na talerzu ceramicznym i przykryj folią kuchenną do mikrofal. Program pasuje do odgrzewania dań złożonych z trzech składników (np. mięso z sosem, warzywami i dodatkiem jak ziemniaki, ryż lub makaron).
2	**Zupa / sos (schłodzone)**	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3min.	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego lub miski i przykryj na czas odgrzewania i odstania. Zamieszaj starannie przed i po czasie odstania.
3	**Pizza (zamrożona)**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Połóż zamrożoną pizzę (-18°C) na wysokiej podstawce, dwie pizze połóż odpowiednio na wysokiej i niskiej podstawce.
4	**Bułki (zamrożone)**	100-150 g (2 szt) 200-250 g (4 szt) 300-350 g (6 szt) 400-450 g (8 szt)	3 - 5min.	Ułóż 2 do 6 zamrożonych bułek w koło na niskiej podstawce. 8 zamrożonych bułek ułóż po równo na niskiej i wysokiej podstawce. Niniejszy program jest dopasowany do małych, zamrożonych wypieków jak bułki, ciabatta i małe bagietki.

C107-5_PL.fm Page 12 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

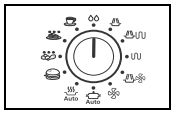
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania

PL

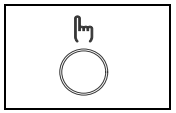
Funkcja automatycznego rozmrażania ( ) pozwala na rozmrażanie steków / kotletów / mięsa siekanego / kawałków kurczaka / mięsa mielonego / kurczaka / ryb / chleba i ciast. Czasy rozmrażania i poziomy mocy są wybierane automatycznie. Ty po prostu wybierz program i wagę żywności.

☛ Używaj tylko naczyń odpowiednich dla kuchni mikrofalowych.

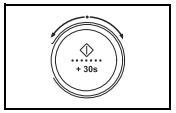
Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na środku talerza szklanego. Zamknij drzwiczki.



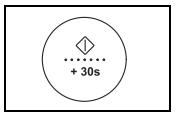
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Rozmrażanie Automatyczne** ( ).



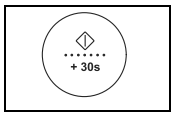
2. **Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrażać wciskając przycisk Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Ustaw wagę żywności obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat:
   - Rozmrażanie rozpocznie się.
   - W połowie czasu rozmrażania rozlegnie się sygnał przypominający o konieczności obrócenia żywności na drugą stronę.



5. Ponownie wciśnij przycisk **Start** ( ), aby zakończyć rozmrażanie.
   Rezultat: Po zakończeniu rozmrażania rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy i migać będzie wskazanie “0”. Następnie co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

☛ Można również manualnie rozmrażać żywność. Aby to zrobić, wybierz funkcję gotowania / odgrzewania mikrofalami z poziomem mocy 180W. Więcej szczegółów znajduje się w rozdziale "Gotowanie / Odgrzewanie" na stronie 8.

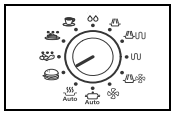
Poniższa tabela przedstawia różne programy automatycznego rozmrażania, ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Usuń wszystkie rodzaje opakowań przed rozpoczęciem rozmrażania. Mięso, drób i ryby połóż na ceramicznym naczyniu.

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Mięso**	200-2000g	20-60 min.	Okryj brzegi folią aluminiową. Obróć mięso po usłyszeniu sygnału kuchenki. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania plastrów mięsa lub drobiu jak steki, kotlety, nóżki kurczaka, piersi kurczaka lub kaczki i mięsa siekanego.
2	**Drób**	200-2000g	20-60 min.	Okryj nogi i skrzydełka folią aluminiową. Obróć kurczaka na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania zarówno kurczaka w całości, jak i w kawałkach.
3	**Ryby**	200-2000g	20-50 min.	Okryj ogon folią aluminiową. Obróć rybę na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Program ten jest przeznaczony do rozmrażania zarówno całych ryb, jak i filetów.
4	**Chleb** / **Ciasto**	125-1000g	5-30 min.	Chleb lub ciasto połóż na kawałku papieru do pieczenia i obróć po sygnale dźwiękowym (kuchenka cały czas pracuje i zatrzyma się, gdy otworzysz drzwiczki kuchenki). Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów chleba, całego i pokrojonego jak również bułek i bagietek. Bułki ułóż w koło. Program ten jest przeznaczony do wszystkich rodzajów ciasta drożdżowego, herbatników, sernika i biszkoptu. Program nie jest przeznaczony do rozmrażania ciasta kruchego / francuskiego, ciasta z owocami jak również ciasta z polewą czekoladową.
5	**Owoce**	100-600g	5-10 min.	Wyłóż równo owoce na płaskie szklane naczynie lub płaski ceramiczny talerz. Ten program nadaje się do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

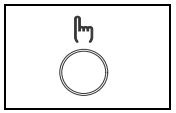
C107-5_PL.fm Page 13 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

Używanie funkcji gotowania potraw dla dzieci (Junior)

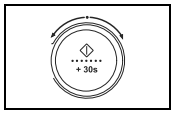
Funkcja Junior ( ) posiada trzy zaprogramowane czasy gotowania, nie trzeba więc ustawiać czasu gotowania i poziomu mocy. Trzeba tylko ustawić liczbę porcji obracając pokrętło sterowania.
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



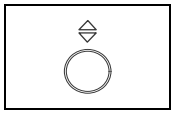
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Junior** ( ).



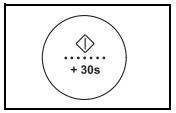
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz ugotować wciskając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania, jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych zaprogramowanych ustawień.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Poniższa tabela prezentuje programy gotowania automatycznego typów potraw dla dzieci i przekąsek. Zawiera ich ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia.
Programy numer 1, 2 i 3 działają tylko z wykorzystaniem energii mikrofal.

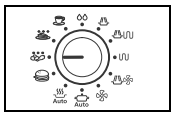
Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Hamburger (schłodzony)**	150 g (1szt) 300 g (2 szt)	1-2 min	Połóż hamburger (bułka z kawałkiem wołowiny) lub hamburger z serem na papierze kuchennym. Jeden hamburger połóż na środku, dwa naprzeciw siebie na talerzu szklanym. Po pod-grzaniu ubierz sałatą, plasterkiem pomidora, dresingiem i przyprawami. Po podgrzaniu dodaj sałatę, plasterek pomidora, dressing i przyprawy.
2	**Pierożki Mini Ravioli (schłodzone)**	200-250 g 300-350 g	3 min	Włóż schłodzone mini ravioli do plastikowego naczynia przeznaczonego do kuchni mikrofalowych i postaw na środku talerza szklanego. Nakłuj folię gotowego produktu lub pokrywkę plastikowego opakowania z folią do odgrzewa-nia mikrofalami. Dokładnie wymieszaj przed po czasie odstania. Program ten jest przeznaczony do odgrzewania ravioli jak również makaronu z sosem.
3	**Popcorn**	100 g	-	Używaj popcornu przeznaczonego do przygotowywania w kuchenkach mikrofalowych. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta żywności i umieść opakowanie na środku talerza szklanego. W czasie działania tego programu kukurydza będzie pękać i torba zwiększy objętość. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu i otwieraniu gorącej torby z popcornem.

C107-5_PL.fm Page 14 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

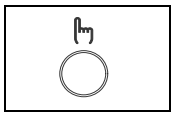
Używanie funkcji podgrzewania przekąsek (Snack)

PL

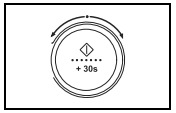
Funkcja Snack ( ) posiada trzy zaprogramowane czasy podgrzewania, nie trzeba więc ustawiać czasu gotowania i poziomu mocy. Trzeba tylko ustawić liczbę porcji obracając pokrętło sterowania. Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki kuchenki.



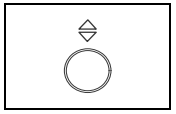
1. **Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję Snack** ( ).



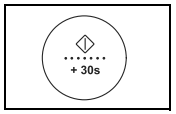
2. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz podgrzać, wciskając przycisk **Wybierz** ( ). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas gotowania, jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** ( ).



5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana odpowiednio do wybranych zaprogramowanych ustawień.
   - Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

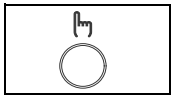
Poniższa tabela prezentuje programy automatyczne do podgrzewania przekąsek. Zawiera ich ilości, czasy odstania i odpowiednie zalecenia. Program numer 3 działa tylko z wykorzystaniem energii mikrofal. Program numer 1 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i grilla. Program numer 2 działa z wykorzystaniem kombinacji mikrofal i konwekcji.

Kod	Żywność	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	**Mrożone skrzydełka kurczaka**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Ułóż gotowe skrzydełka lub małe podudzia (obgotowane i przyprawione) na podstawce metalowej ze skórą zwróconą do dołu. Ułóż je w koło i pozos-taw wolny środek. Obróć po sygnale dźwiękowym.
2	**Zamrożo-ne przekąski pizza**	150 g (4-6 szt) 250 g (7-9 szt)	-	Zamrożone przekąski typu pizza lub mini quiche rozłóż równomiernie na podstawce.
3	**Nachos**	125 g	-	Rozłóż nachos (chipsy typu tortilla) na płaskim talerzu ceramicznym. Posyp z wierzchu 50g tartego sera cheddar i przyprawami. Postaw na talerzu szklanym.

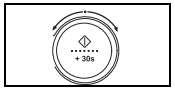
Używanie funkcji podgrzewania napojów (Drink)

W funkcji podgrzewania napojów Drink (☕) czas podgrzewania jest ustawiony automatycznie. Można tylko ustawiać ilość porcji obracając pokrętłem nastawczym. Na początku umieść żywność na środku talerza szklanego.

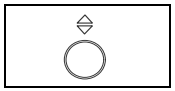
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Drink** (☕).



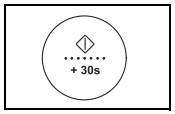
2. Wybierz rodzaj napoju, którą chcesz podgrzać wciskając przycisk **Wybierz** (☝). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas podgrzewania, jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** (⟺).



5. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
   Rezultat: Napoje są podgrzewane odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy podgrzewanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający

Ustawienia funkcji podgrzewania napojów (Drink)

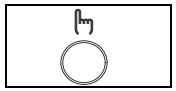
Poniższa tabela prezentuje program automatyczny przeznaczony do podgrzewania napojów.
Program używa tylko trybu mikrofale.

Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
Napoje Kawa, mleko, herbata, woda (temperatura pokojowa)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1-2 min	Wlej płyn do ceramicznych filiżanek i odgrzej bez przykrycia. Jedną filiżankę postaw na środku talerza, 2 filiżanki naprzeciw siebie i 3 lub 4 w koło na talerzu. Pozostaw do odstania w kuchence. Zamieszaj napo-je przed i po odstaniu. Uważaj przy wyjmowaniu filiżanek z napojami (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płynów).

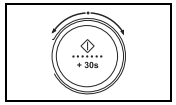
Używanie funkcji podgrzewania zamrożonego ciasta (Cake)

W funkcji Cake (🎂) czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Można tylko ustawiać ilość porcji obracając pokrętłem nastawczym. Na początku umieść żywność na środku talerza szklanego.

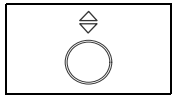
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Cake** (🎂).



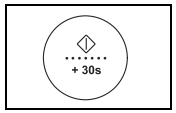
2. Wybierz rodzaj ciasta, które chcesz podgrzać wciskając przycisk **Wybierz** (☝). Dokładny opis zaprogramowanych ustawień znajduje się w tabeli obok.



3. Wybierz wielkość porcji obracając **pokrętło sterowania**.



4. Wydłuż lub skróć czas podgrzewania, jeżeli to konieczne, odpowiednio wciskając przyciski **Więcej** / **Mniej** (⟺).



5. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
   Rezultat: Ciasto jest podgrzewane odpowiednio do wybranych ustawień automatycznych.
   - Kiedy podgrzewanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Ustawienia funkcji podgrzewania zamrożonego ciasta (Cake)

Poniższa tabela prezentuje program automatyczny przeznaczony do podgrzewania zamrożonego ciasta.
Program używa trybu kombinacji mikrofal i konwekcji.

Żywność	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
Ciasto zamrożone	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15 mins	Ułóż zamrożone ciasto na środku podstawki, kawałki ciasta z kolei ułóż w koło na niskiej podstawce. Podstawkę postaw na talerzu szklanym. Program ten nie nadaje się do podgrzewania ciasta z nadzieniem kremowym lub z polewą czekoladową.

Używanie talerza do przypiekania Crusty

PL

Tylko C107T / C107F

Normalnie podczas gotowania w kuchence mikrofalowej czy w czasie gotowania mikrofalami w trybie kombinacji mikrofal z grillem / konwekcją potrawy, które są zrobione z ciasta stają się gąbczaste. Używanie talerza do przypiekania Crusty firmy Samsung pomaga uzyskać chrupiące potrawy.

Talerz do przypiekania Crusty może być również używany do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek, itp.

☛ Przed używaniem talerza do przypiekania, ogrzej go wstępnie wybierając jeden z poniższych trybów kombinacji przez 3 do 5 minut:

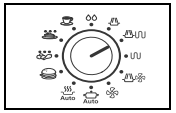
- Kombinację konwekcji (wymuszonego obiegu ciepła) (250°C) i mikrofal (poziom mocy 600W) lub
- Kombinację grilla i mikrofal (poziom mocy 600W)
- Odpowiednie informacje znajdują się na stronie 22 i na stronie 23.

1. Ogrzej wstępnie talerz do przypiekania tak, jak opisano powyżej.
- Używaj rękawic za każdym razem, ponieważ talerz do przypiekania bardzo mocno się rozgrzewa.

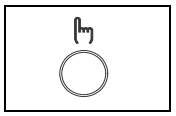
2. Posmaruj talerz olejem, jeżeli pieczesz na nim żywność jak bekon i jaja, by lepiej je przyrumienić.

3. Umieść żywność na talerzu do przypiekania.
- Nie używaj żadnych naczyń, które nie są żaroodporne (na przykład plastikowych).

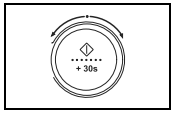
4. Ustaw talerz do przypiekania na talerzu szklanym w kuchence mikrofalowej.
- Nigdy nie wstawiaj talerza do przypiekania do kuchenki bez zainstalowanego na miejscu talerza obrotowego.



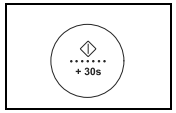
5. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Kombi** ( ).7



6. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ).

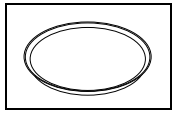


7. Następnie ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania** aż do wyświetlenia wskazania żądanego czasu.



8. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
- ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Sposób czyszczenia talerza do przypiekania Crusty



Najlepszym sposobem czyszczenia talerza do przypiekania jest umycie go w gorącej wodzie z detergentem a następnie opłukanie go pod czystą wodą. Nie używaj szczotek do ścierania czy twardej gąbki, bo może to uszkodzić górną powierzchnię talerza.

☛ Ponieważ talerz do przypiekania posiada warstwę teflonu na powierzchni, niewłaściwe obchodzenie się z nim może spowodować uszkodzenie tej warstwy.

- Nigdy nie krój żywności na talerzu do przypiekania. Do pocięcia na kawałki zdejmuj żywność z talerza.
- Obracaj żywność na drugą stronę za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki.

C107-5_PL.fm Page 17 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

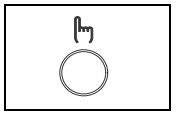
Gotowanie wieloetapowe

W Państwa kuchence mikrofalowej można zaprogramować do czterech etapów do gotowania żywności (tryby konwekcja, mikrofale + konwekcja i ogrzewanie wstępne nie mogą być używane w gotowaniu wieloetapowym). Przykład: Chcesz rozmrozić żywność i ugotować ją bez ponownego ustawiania kuchenki po każdym etapie gotowania. Można tak rozmrozić i ugotować np. 1.8 kg kurczaka w czterech etapach:

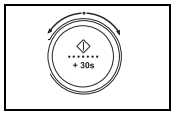
- ***Rozmrażanie***
- ***Odstanie na 20 minut***
- ***Gotowanie mikrofalami przez 30 minut***
- ***Grillowanie przez 15 minut***

☛ Rozmrażanie i odstanie muszą stanowić dwa pierwsze etapy. Kombinacja i grillowanie może być używane tylko jeden raz w czasie dwóch pozostałych etapów, jakkolwiek mikrofale mogą być normalnie używane w dwóch następnych etapach (z dwoma różnymi poziomami mocy).

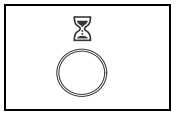
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Automatyczne Rozmrażanie** ( ).



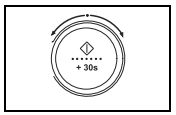
2. Wybierz rodzaj żywności, który chcesz ugotować wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



3. Ustaw wagę obracając odpowiednio **pokrętło sterowania** (w przykładzie 1800 g).

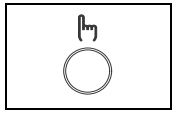


4. Wciśnij przycisk **Minutnika** ( ).

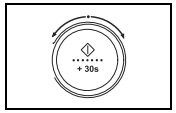


5. Ustaw czas odstania obracając odpowiednio **pokrętło sterowania** (w przykładzie 20 minut).

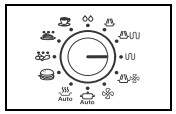
6. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Mikrofale** ( ).



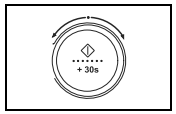
7. Ustaw poziom mocy mikrofal wciskając przycisk **Wybierz** ( ) aby wybrać żądany (w przykładzie 450W).



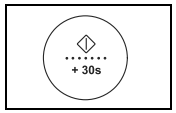
8. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania** (w przykładzie 30 minut).



9. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Grill** ( ).



10. Ustaw czas gotowania obracając odpowiednio **pokrętło sterowania** (w przykładzie 15 minut).



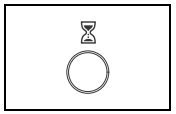
11. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się.
- ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

PL

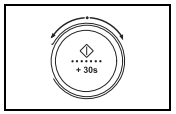
PL

Ustawianie czasu odstania

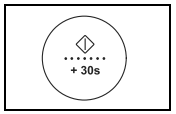
Czas zawieszenia może być używany do automatycznego ustawiania czasu odstania (bez gotowania mikrofalami).



1. Wciśnij przycisk **Minutnik** (⧖).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
⧖ (Tryb minutnika)

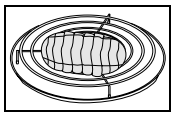


2. Wybierz czas odstania obracając **pokrętło sterowania**.



3. Wciśnij przycisk **Start** (⏀).
Rezultat: Po upływie ustawionego czasu odstania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wybór akcesoriów

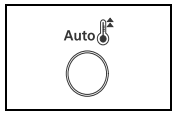


Tradycyjne gotowanie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza nie wymaga żadnych specjalnych naczyń. Mimo to, należy stosować takie naczynia, które normalnie używałoby się w tradycyjnych piekarnikach.
Naczynia przeznaczone do gotowania w mikrofalach zwykle nie są odpowiednie do gotowania w trybie konwekcji; nie używaj więc plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, itp.
Jeżeli chcesz wybrać łączony tryb gotowania (mikrofale i grill lub konwekcja), używaj tylko naczyń przeznaczonych do gotowania i mikrofalami i do kuchni. Metalowe naczynia i narzędzia mogą zniszczyć Państwa kuchenkę.

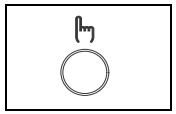
☛ Więcej szczegółów na temat naczyń i przyborów kuchennych znajduje się w rozdziale Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych na stronie 25.

Wstępne ogrzewanie kuchenki

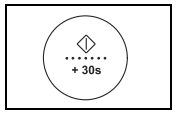
Do gotowania z konwekcją zalecamy wstępne podgrzewanie kuchenki do odpowiedniej temperatury przed umieszczeniem żywności w kuchence. Kiedy temperatura kuchenki osiągnie żądaną temperaturę, jest ona utrzymywana przez około 10 minut; następnie kuchenka automatycznie się wyłączy. Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji odpowiedniej do żądanego trybu gotowania. Otwórz drzwiczki kuchenki i umieść na swoim miejscu talerz szklany.



1. Wciśnij przycisk **OGRZEWANIE WSTĘPNE** (Auto).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
250°C (temperatura)



2. Wciśnij przycisk **Wybierz** (☟) raz lub więcej razy aby ustawić temperaturę.



3. Wciśnij przycisk **Start** (⏀).
Rezultat: Kuchenka ogrzeje się do żądanej temperatury.

Gotowanie z konwekcją

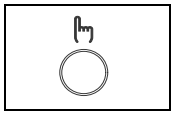
Tryb konwekcji pozwala gotować/piec żywność w taki sam sposób jak tradycyjnej kuchni. Tryb mikrofale nie jest używany. Można ustawiać temperaturę według uznania w zakresie od 40°C do 250°C w ośmiu zaprogramowanych poziomach. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

☛ Jeżeli chcesz wstępnie ogrzać kuchenkę, przeczytaj informacje na stronie 19.

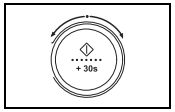
- Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.
- Lepsze efekty gotowania i przypiekania uzyskuje się stosując niską podstawkę.

Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej oraz czy w kuchence jest zainstalowany talerz obrotowy. Otwórz drzwiczki ku-chenki i umieść naczynie z potrawą na środku talerza obrotowego.

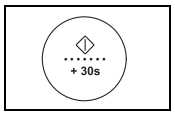
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Konwekcja** ( ). Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
(tryb konwekcja)
250°C (temperatura)



2. Wciśnij przycisk Wybierz ( ) raz lub więcej razy aby ustawić temperaturę.



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.



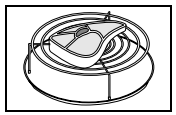
4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się:
◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Grillowanie

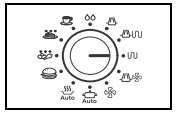
Grill pozwala na szybkie ogrzewanie i przypieczenie potraw bez używania mikrofal.

- ***Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.***
- ***Lepsze efekty gotowania i grillowania uzyskuje się stosując wysoką podstawkę.***

Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej i czy właściwa podstawka jest umieszczona na swoim miejscu.

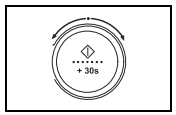


1. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej.

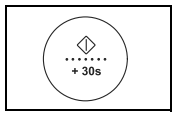


2. Obróć Pokrętło Gotowania w pozycję **Grill** ( ).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
| (gotowanie jednoetapowe)
(tryb grill)

- Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas grillowania obracając **pokrętło sterowania**.
- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Grillowanie rozpocznie się:
◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

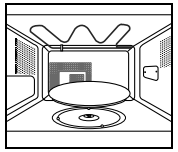
PL

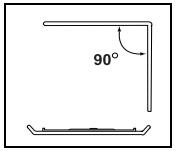
Wybór pozycji grzałki grilla

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania i musi być wtedy umieszczona w pozycji poziomej. Możliwe jest przestawienie jej także w pozycję pionową, w określonych trybach gotowania. Grzałka grilla jest używana w czasie gotowania z konwekcją, grillowania lub pieczenia na rożnie. Może być ustawiona w dwóch pozycjach:

- ***Pozycja pozioma do gotowania z konwekcją i grillowania***
- ***Pozycja pionowa tylko do pieczenia na rożnie (C107B / C107F)***

☛ Zmieniaj pozycję grzałki grilla tylko wtedy, kiedy jest zimna i nie używaj zbyt dużej siły do ustawiania grzałki w pozycji pionowej.





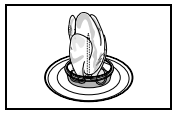
Aby ustawić grzałkę grilla w...	Wówczas...
Pozycji pionowej (tylko pieczenie na rożnie: C107B / C107F)	◆ Opuść grzałkę grilla ◆ Dociśnij ją do tylnej ścianki komory kuchenki aż będzie do niej równoległa
Pozycji poziomej (gotowanie z konwekcją i grillowanie)	◆ Pociągnij grzałkę grilla do siebie ◆ Unieś ją do góry aż będzie równoległa do górnej ścianki komory kuchenki

Pieczenie na rożnie

Tylko C107B / C107F

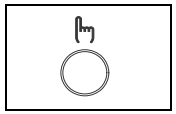
Rożen do pieczenia jest użyteczny do przygotowania barbecue, ponieważ nie ma wtedy potrzeby obracania mięsa podczas pieczenia. Może być używany podczas gotowania w trybie kombinacji mikrofal z konwekcją.

☛ Upewnij się, że waga mięsa jest równomiernie rozłożona na roż-nie i że rożen obraca się swobodnie.
Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ są bardzo gorące.

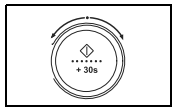


1. Przebij rożnem środek mięsa.
Przykład: Wbij rożen pomiędzy kręgosłup a pierś kurczaka.
Rożen ustaw na podstawce, postaw całość w szklanej misce, a miskę na talerzu obrotowym. Aby wspomóc przypieczenie mięsa, posmaruj je olejem kuchennym.

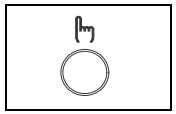
2. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi** ( ).



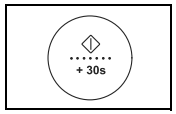
3. Ustaw temperaturę wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



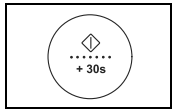
4. Ustaw czas pieczenia obracając **pokrętło sterowania**.
- Maksymalny czas pieczenia wynosi 60 minut.



5. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



6. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat: Pieczenie rozpocznie się i rożen zacznie się obracać.
- ◆ Kiedy pieczenie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.



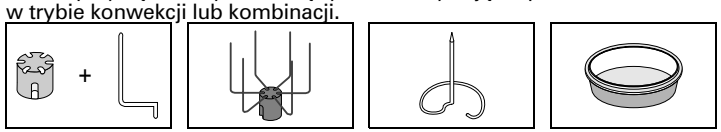
7. Kiedy mięso jest całkowicie upieczone, ostrożnie zdejmij rożen używając rękawic kuchennych dla ochrony rąk przed oparzeniem.

Używanie pionowego rożna ze szpikulcami

Tylko C107B / C107F

ROŻEN Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

Używanie rożna z 6 szpikulcami umożliwia łatwe pieczenie mięsa, drobiu, ryb, warzyw (jak cebula, papryka lub cukinia) i owoców, po pokrojeniu ich na kawałki.
Można przyrządzać wymienioną żywność, używając szpikulców do kebabu, w trybie konwekcji lub kombinacji.



Łącznik i szpikulec do barbecue | **Rożen ze szpikulcami** | **Rożen do pieczenia** | **Miska szklana**

UŻYWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI DO KEBABU

1. Do przygotowywania kebabu używaj 6 szpikulców.
2. Na każdy szpikulec nałóż taką samą ilość żywności.
3. Rożen do pieczenia umieść w szklanej misce i wsuń na niego rożen z 6 szpikulcami.
4. Postaw szklaną miskę z rożnem na środku talerza obrotowego.

✉ Przed rozpoczęciem procesu grillowania upewnij się, że grzałka grilla znajduje się we właściwej pozycji (pionowej), przy tylnej ścianie komory kuchenki, a nie pod górną ścianą.

WYJMOWANIE ROŻNA Z KILKOMA SZPIKULCAMI Z KUCHENKI PO GRILLOWANIU

1. Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania z kuchenki miski szklanej z roż-nem, ponieważ może być ona bardzo gorąca.
2. Zdejmij łącznik ze szpikulcami z rożna do pieczenia używając również do tego rękawic.
3. Ostrożnie zdejmij szpikulce i użyj widelca do zdejmowania kawałków jedzenia ze szpikulców.

✉ Rożen z wieloma szpikulcami nie nadaje się do mycia w zmywarce.
Z tego powodu myj go ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem.
Po użyciu wyjmuj rożen z wieloma szpikulcami z kuchenki.

Łączenie mikrofal i grilla

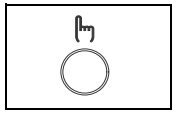
Można również łączyć gotowanie mikrofalami z grillem, aby szybko ugotować i równocześnie przyrumienić potrawę.

PL

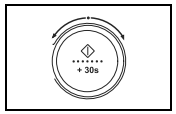
☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofalami. Idealne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy.
ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Można usprawnić gotowanie i grillowanie używając wysokiej podstawki.

- ***Otwórz drzwiczki kuchenki. Żywność umieść w kuchence na podstawce najlepiej dopasowanej do typu gotowanej żywności. Podstawkę umieść na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki.***

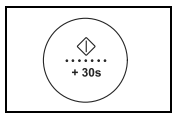
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi** (**Mikrofale + Grill**). Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
   | (gotowanie jednoetapowe)
   (tryb kombinowany mikrofal i grilla)



2. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ) ż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (300 – 600W).
   - Nie można ustawić temperatury grzałki grilla.



3. Ustaw czas pieczenia obracając **pokrętło sterowania**.
   - Maksymalny czas pieczenia wynosi 60 minut.



4. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
   Rezultat:
   - ◆ Gotowanie łączone rozpocznie się:
   - ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

C107-5_PL.fm Page 22 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

Łączenie mikrofal i konwekcji

PL

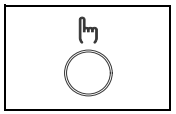
Ten tryb gotowania używa jednocześnie energii mikrofal i ogrzewania gorącem powietrzem. Nie jest wymagane wstępne ogrzewanie kuchenki, ponieważ energia mikrofal działa natychmiast po włączeniu kuchenki.
Wiele potraw można gotować w trybie kombinowanym, szczególnie:

- ***piec mięsa i drób***
- ***ciastka i ciasta***
- ***przyrządzać potrawy z jajkami i serem***

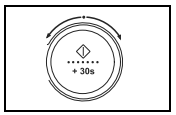
☛ ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do gotowania mikrofalami. Idealne do tego są naczynia szklane lub ceramiczne, ponieważ pozwalają one na równomierne przenikanie energii do wnętrza potrawy. ZAWSZE używaj rękawic przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.
Można usprawnić gotowanie i przypiekanie używając niskiej podstawki.

Otwórz drzwiczki. Żywność umieść na talerzu szklanym lub na niskiej podstawce, która powinna następnie być postawiona na talerzu szklanym. Zamknij drzwiczki. Grzałka grilla powinna być ustawiona w pozycji poziomej.

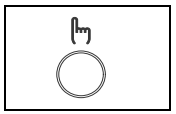
1. Obróć **Pokrętło Gotowania** w pozycję **Kombi** (**Mikrofale + Konwekcja**).
Rezultat: Wyświetlą się następujące wskazania:
(tryb łączony mikrofal i grilla)
250°C (temperatura)



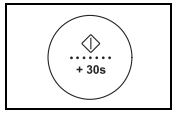
2. Ustaw temperaturę wciskając przycisk **Wybierz** ( ).



3. Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło sterowania**.
- Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.



4. Wybierz odpowiedni poziom mocy wciskając przycisk **Wybierz** ( ) , aż wyświetli się wskazanie odpowiedniego poziomu mocy (100 – 600W).

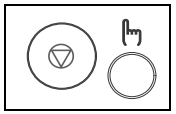


5. Wciśnij przycisk **Start** ( ).
Rezultat:

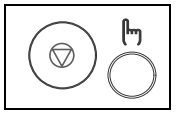
- ◆ Gotowanie łączone rozpocznie się.
- ◆ Kuchenka jest rozgrzana do żądanej temperatury, następnie rozpoczyna się gotowanie za pomocą mikrofal i trwa do zakończenia czasu gotowania.
- ◆ Kiedy gotowanie się zakończy, czterokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zamiga "0". Następnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.

Blokada dostępu kuchenki mikrofalowej

Państwa kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w blokadę dostępu, która pozwala na zablokowanie kuchenki w pozycji "zamknięta" tak, że dzieci i inne osoby niepowołane nie będą jej używały w sposób przypadkowy.
Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



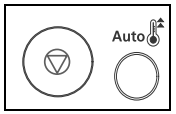
1. Wciśnij jednocześnie przycisk **Stop** (▽) i **Wybierz** ( ) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat:
   - Kuchenka jest zablokowana.
   - Wyświetli się ikona ( ).



2. Aby odblokować kuchenkę ponownie wciśnij przycisk **Stop** (▽) i **Wybierz** ( ) (około jedną sekundę).
   Rezultat:
   - Ikona ( ) zgaśnie.
   - Kuchenka może być normalnie używana.

Szybkość przewijania

Można regulować szybkość zmiany wartości ustawianych za pomocą pokrętła sterowania.



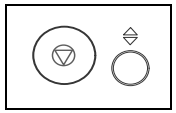
1. Jednocześnie wciśnij przyciski **Stop** (▽) i **Ogrzewanie wstępne** (Auto) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Wyświetlą się numery "11111 – 55555".

2. Wybierz odpowiednią szybkość przewijania.

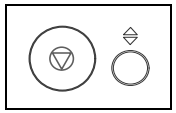
✉ "11111" oznacza niską szybkość przewijania i "55555" oznacza wysoką szybkość przewijania.

Wyłączanie sygnalizacji dźwiękowej

Można w każdej chwili wyłączyć sygnalizację dźwiękową kuchenki.



1. Wciśnij jednocześnie przycisk **Stop** (▽) i **Więcej** / **Mniej** (⇳) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Nie będzie słyszalny sygnał dźwiękowy przy wciskaniu przycisków kuchenki.

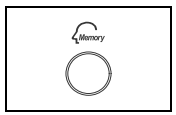


2. Aby przywrócić sygnalizację dźwiękową, ponownie wciśnij razem przycisk **Stop** (▽) i **Więcej** / **Mniej** (⇳) (przez około jedną sekundę).
   Rezultat: Kuchenka działa normalnie.

Programowanie gotowania w pamięci kuchenki

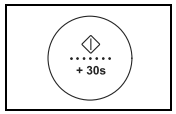
Jeżeli często gotujesz jakiś typ potrawy, możesz wprowadzić ustawienie jej czasu gotowania i poziomu mocy do pamięci kuchenki, dzięki czemu nie musisz za każdym razem dokonywać ustawień.

Programowanie w pamięci kuchenki



1. Aby zaprogramować... Wówczas wciśnij przycisk **Pamięć** (Memory)
   ustawienie programu — Raz (wyświetli się **P**)
   zmienić ustawienie — Dwa razy (wyświetli się **P**)

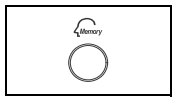
2. Ustaw tryb gotowania jak zwykle, wybierając żądany tryb (Mikrofale, Grill, Mikrofale + Grill, Konwekcja, Mikrofale + Konwekcja) i ustawiając czas gotowania.



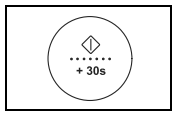
3. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
   Rezultat: Twoje ustawienie gotowania jest zaprogramowane w pamięci kuchenki.

Używanie programu gotowania

Najpierw umieść żywność w kuchence na środku talerza obrotowego.



1. Wciśnij przycisk **Pamięć** (Memory) .



2. Wciśnij przycisk **Start** (◇).
   Rezultat: Żywność jest ugotowana zgodnie z ustawieniami programu.

Naczynia przeznaczone do kuchni mikrofalowych

PL

Mikrofale, aby móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wska-zówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane naczynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykończeń.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci.
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo-odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobie-żenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ :Zalecane
✓✗ :Ostrzeżenie przed używaniem
✗ :Niebezpieczne

C107-5_PL.fm Page 25 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową, aby maksymalnie efektyw-nie oddziaływać na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nier-dzewna, aluminium, miedź, ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń lub pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mó-wiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to, co na konwen-cjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział sposo-by i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania
Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w żywności gotowanej w kuchence.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Przykrywaj na czas odstania.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odsta-nia (min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300g	600W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką - ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Do-daj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia. Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie starannie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas odsta-nia (min.)	Zalecenia
Ryż biały (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	900W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	900W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	900W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

C107-5_PL.fm Page 26 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

PL

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba, że są podane inne zalecane ilości - patrz tabela. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu. Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (900W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (min.)	Czas odstania (min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4½-5 7-8	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij marchewki na równe plasterki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwia-ty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	4-4½	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyżka stołowa)
Pory	250g	4-4½	3	Potnij w grube krążki.
Grzyby	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe lub pokrojone w plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Odsącz przed podaniem.
Cebula	250g	5-5½	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij paprykę na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7-8	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5½-6	3	Potnij rzepę w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w znacznie krótszym czasie niż konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy podane w tabelach uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 - +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 - +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 900 W, podczas gdy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów.
Generalnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki szczególnie, jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko(na przykład paszteciki).
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne - zwiększenie czasu o dodatkowe minuty w razie konieczności.

Podgrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy - zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca. Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty chyba, że inny jest podany w tabeli poniżej. Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

C107-5_PL.fm Page 27 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:
Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 – 40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:
Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrze-waj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ:
Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Pokarm dla niemowląt (warzywa + mięso)	190g	600W	30 s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Za-mieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20 s.	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 s. 1min. 10 s.-1min. 20s.	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do od-stania, na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (min.)	Czas od-stania (min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150ml (1 filiżanka) 300ml (2 filiżanki) 450ml (3 filiżanki) 600ml (4 filiżanki)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Wlej napój do ceramicznej fili-żanki i podgrzewaj bez przykrycia. Ustaw 1 filiżankę na środku, 2 na przeciw siebie, 3 lub 4 w koło na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj przed i po czasie odstania.
Zupa (schłodzona)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj ponownie przed podaniem.
Gulasz (schło-dzony)	350g	600W	4½-5½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talrza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schło-dzony)	350g	600W	3½-4½	3	Nałóż makaron (spaghetti lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Nadziewany makaron z sosem (schło-dzony)	350g	600W	4-5	3	Nałóż makaron (ravioli, tortellini) do głębokiego, ceramicznego talerza. Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schło-dzone)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią do kuchenek.
Fondue serowe (gotowe, schło-dzone)	400g	600W	6-7	1-2	Włóż gotowe fondue serowe do odpowiedniego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania oraz po podgrzaniu. Dobrze zamieszaj przed podaniem.

C107-5_PL.fm Page 28 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

PL

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają deli-katnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypad-ku niespodziewanych gości.
Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowa-nie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w poło-wie czasu, odlej płyn i usuń wszystkie podroby tak szybko jak to możliwe. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa, aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owi-nąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli drób ogrzeje się na zewnętrznej powierzchni, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.

Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z ta-beli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Podczas rozmrażania mniejszych kawałków mięsa osiąga się lepsze rezultaty rozmrażania dużych porcji mięsa.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na pozio-mie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				
Siekana wołowina	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250g	7-8		
Drób				
Porcjowany kurczak	500g (2 szt)	14-15	15-60	Ułóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Cały kurczak	1200g	32-34		
Ryby				
Filety rybne	200g	6-7	10-25	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Całe ryby	400g	11-13		
Owoce				
Jagody	250g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb				
Bułki (krążki) (po 50 g szt.)	2 szt 4 szt	1-1½ 2½-3	5-20	Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchen-nym i połóż na talerzu obroto-wym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Tostowy/ Sandwich	250g	4-4½		
Pieczywo ciemne (mąka pszenno - żytnia)	500g	7-9		

C107-5_PL.fm Page 29 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

GRILL

Grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i bardziej równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przez 4 minuty przyśpiesza przypieczenie.

Naczynia do grillowania:
Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że grzałka grilla jest umieszczona pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracaącym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. W Państwa kuchence są dostępne trzy kombinacje mikrofal z grillem:
600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:
Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale:
Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. pieczony makaron), jak i potrawy, które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA:
Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że element grzejny grilla jest ustawiony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej. Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Inaczej można całość umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji. Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Przewodnik grillowania zamrożonej żywności

Ogrzej wstępnie grill przez 3 minuty chyba, że są inne zalecenia.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min.)	Instrukcje
Kotlet (zamrożony surowy)	2 sztuki (125 g) 4 sztuki (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Połóż surowe kotlety w koło na wysokiej podstawce. Obróć na drugą stronę po upływie 3½ (125g) i 5 minut (250g). Włóż kotlety do bułek.
Hamburger, Hamburger z serem itp. (gotowe, do grilowania razem z bułką)	2 szt (300 g)	600W+Grill bez wstępnego ogrzewania!	5-6	Włóż zamrożone hamburgery jeden obok drugiego do naczynia żaroodpornego. Postaw je bezpośrednio na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450W+Grill	13-15	Włóż zamrożoną zapiekankę do okrągłego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Zapiekanka rybna	400 g	450W+Grill	19-21	Włóż zamrożoną zapiekankę rybną do małego, prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Naczynie postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty

C107-5_PL.fm Page 30 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

PL

Przewodnik grillowania świeżej żywności

Ogrzej przez 3 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Instrukcje
Tosty	4 kawałki (każdy 25 g)	tylko Grill	3½-4½	3-4	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt) 400 g (4 szt)	300W+ Grill	4-5 5½-6½	-	Potnij pomidory na połówki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je w koło w płaskim naczyniu żaroodpornym. Całość ustaw na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Tost z serem i pomidorem	4 szt. (300 g)	300W+ Grill	4½-5½	-	Najpierw przypiecz kromki chleba. Tosty z serem ułóż na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Tost hawajski (ananas, szynka, plas-terki sera)	2 szt (300 g) 4szt. (500 g)	450W+ Grill	4-5 6½-7½	-	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na wysokiej podstawce. Dwa tosty połóż naprzeciw siebie na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600W+ Grill	5-6 7½-8½	-	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na wysokiej podstawce, przeciętym bokiem zwróconym w stronę grilla.
Zapiekanka z ziemniaków / warzyw	450 g	600W+ Grill	6½-7½	-	Włóż świeżą zapiekankę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Ustaw naczynie na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400g) 4 jabłka (ok. 800g)	300W+ Grill	6½-7½ 11-13	-	Obierz jabłka i nadziej je rodzynkami z dżemem. Z wierzchu posyp płatkami migdałów. Jabłka włóż do płaskiego, żaroodpornego naczynia. Naczynie postaw bezpośrednio na niskiej podstawce.
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.) 800 g (3-4 szt.)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Kawałki kurczaka posmaruj olejem z przyprawami. Ułóż kawałki w koło na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko Grill	10-12	8-9	Posmaruj kotlety jagnięce olejem z przyprawami. Ułóż je w koło na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Steki wieprzowe	400 g (2 szt)	Mikrofale +Grill	300W+Grill 8-9	Tylko Grill 8-9	Posmaruj steki wieprzowe olejem z przyprawami. Ułóż je w koło na wysokiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Ryba pieczona	400-500 g	300W+ Grill	6-7	7-8	Posmaruj skórę ryby olejem i dodaj przyprawy i zioła. Dwie ryby ułóż obok siebie (głowa do ogona) na metalowej, emaliowanej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

C107-5_PL.fm Page 31 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

KONWEKCJA

Gotowanie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza jest dobrze znanym z tradycyjnej kuchni sposobem gotowania żywności.
Grzałka grilla i wiatraczek są zlokalizowane na tylnej ścianie komory kuchenki, w ten sposób gorące powietrze krąży.
Naczynia przystosowane do gotowania z konwekcją:
Wszystkie żaroodporne naczynia kuchenne można używać podczas gotowania z konwekcją, tak samo jak w konwencjonalnej kuchni czy piekarniku.
Żywność odpowiednia do gotowania z konwekcją:
Odpowiednie do gotowania w tym trybie są wszystkie potrawy zawierające ciasto. (Ciasta, ciastka, biszkopty, rolady, ciasta z owocami, suflety itp.)

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten łączy energię mikrofal z obiegiem gorącego powietrza i w ten sposób skraca czas gotowania dając rumiane i chrupiące potrawy. Gotowanie z konwekcją jest tradycyjną i dobrze znaną metodą gotowania żywności w kuchni z gorą-cym powietrzem wprawianym w obieg wiatraczkiem na tylnej ścianie.
Naczynia przystosowane do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Powinny przepuszczać mikrofale. Powinny być żaroodporne (jak szkło, ceramika lub porcelana bez zdobień metalowych); podobnie do naczyń opisanych w gotowaniu z użyciem mikrofal + grill.
Żywność odpowiednia do gotowania mikrofalami z konwekcją:
Wszystkie rodzaje mięsa i drobiu tak jak gulasze i zapiekanki w naczyniach, biszkopty i lekkie ciasta owocowe, ciastka i kruche ciastka, pieczone warzywa, placki i pieczywo.

Przewodnik gotowania z konwekcją świeżych potraw jak Ciasto/Quiche. Pizza i Mięso

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żą-danej temperatury.
Użyj poziomów mocy i czasów gotowania w poniższej tabeli jako przewodnika gotowania z konwekcją.

Rodzaj świeżej żywności	Porcja	Poziom mocy	Czas dla 1 strony	Czas dla 2 strony	Instrukcje
CIASTO/ QUICHE Ciasto/ Quiche (gotowe, upieczone i schłodzone)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Połóż schłodzone ciasto/ quiche na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
PIZZA Pizza (gotowa, schłodzona)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Umieść pizzę na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
MIĘSO Pieczeń wołowa / Pieczeń jagnięca (średnia)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Posmaruj wołowinę/jagnięcinę olejem i przypraw pieprzem, solą i papryką. Połóż na niskiej podstawce, tłustą stroną mięsa zwróconą do dołu. Po ugotowaniu zawiń w folię aluminiową i pozostaw do odstania na 10-15 minut.
Kurczak pieczony	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż kurczaka na niskiej podstawce najpierw piersią zwróconą do dołu, potem obróć. Pozostaw do odstania na 5 minut.

C107-5_PL.fm Page 32 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

PL

Przewodnik gotowania z konwekcją świeżej żywności jak bułki, chleb i ciasta

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żą-danej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika gotowania z konwekcją.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
BUŁKI Bułki (gotowe, upieczone)	4-6 sztuk (każda ok. 50g)	Tylko konwekcja 180°C	2-3	Ułóż bułki w koło na niskiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bułki (podpieczone)	4-6 sztuk (każda ok. 50g)	100 W + 200°C	6-7	Ułóż bułki w koło na wysokiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bułki (schłodzone, świeże, drożdżowe)	200 g (4 szt)	180 W + 220°C	9-10	Rozłóż bułki papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu!
Croissanty (schłodzone, gotowe do upieczenia)	200 g (4 szt)	100 W + 220°C	11-13	Rozłóż bułki papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
CHLEB Bagietki (podpieczone)	200 g (1szt)	180 W + 220°C	6-7	Rozłóż bagietki na wysokiej podstawce. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Chleb czosnkowy (schłodzony, podpieczony)	200 g (1szt)	180 W + 220°C	7-8	Rozłóż schłodzone bochenki na papierze do pieczenia na wysokiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
CIASTO Babka marmurkowa; (rzadkie ciasto)	500g	180 W + 220°C bez podgrzewania wstępnego	18-20	Wyłóż świeże ciasto do małej, okrągłej metalowej formy do ciasta (Ø 18 cm). Postaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5-10 minut.
Babka marmurkowa/ Ciasto cytrynowe	700g	180 W + 220°C bez podgrzewania wstępnego	24-26	Wyłóż świeże ciasto do prostokątnej szklanej lub metalowej formy do ciasta (długości 25 cm). Postaw formę na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5-10 minut.
Świeże ciastka (schłodzone, nadziewane ciasta drożdżowe)	250 g (5 szt)	100 W + 200°C	10-11	Wyłóż ciastka drożdżowe na papierze do pieczenia w koło na wysokiej podstawce. Pozostaw wolny środek. Używaj rękawic ochronnych przy wyjmowaniu! Pozostaw do odstania na 5 minut.
Muffiny (świeże ciasto)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Rozłóż świeże ciasto równo w naczyniu do robienia muffinów z czarnego metalu lub w sześciu oddzielnych odpowiedniej wielkości naczyniach żaroodpornych. Postaw naczynie na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 5 minut.

C107-5_PL.fm Page 33 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak bułki, chleb, wypieki i ciastka.

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do osiągnię-cia żądanej temperatury chyba, że nie zalecamy wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Bułki (gotowe, upieczone)	4 sztuki (każda ok. 50g)	100W + 180°C bez podgrzewania wstępnego!	7-8	Rozłóż bułki w koło na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-5 minut.
Bułki (podpieczone)	4 szt (każda ok. 50g)	100 W + 200°C	7-8	Rozłóż bułki w koło na niskiej podstawce. Pozostaw do odstania na 2-5 minut.
Rogaliki (Croissanty) (gotowe, upieczone)	4 szt (każda ok. 60g)	100 W + 180°C	8-9	Rozłóż croissanty w koło na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bagietki / Chleb czosnkowy (podpieczony)	200-250 g (1 szt)	180 W + 200°C	6-7	Rozłóż zamrożone bagietki na papierze do pieczenia na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Bagietki + dodatki (np. pomidory, ser, szynka, itp.)	250 g (2 szt)	450 W + 220°C	6-7	Rozłóż zamrożone bagietki jedną obok drugiej na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Chleb pełnoziarnisty (podpieczony)	500 g	180 W + 160°C bez podgrzewania wstępnego!	15-17	Ułóż bochenek na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 5 minut.
Kawałki Ciasta (gotowe, upieczone z nadzieniem owocowym)	500-600 g	300 W + 160°C bez podgrzewania wstępnego!	7-9	Ułóż kawałki zamrożonego ciasta w koło na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 5-10 minut.
Ciasto (gotowe, upieczone z nadzieniem owocowym)	1200-1300 g	300 W + 160°C bez podgrzewania wstępnego!	14-16	Połóż ciasto na papierze do pieczenia na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 15-30 minut.
Biszkopty (surowe ciasto z nadzieniem)	250 g (5-6 szt)	180 W + 220°C	9-10	Połóż ciasto na papierze do pieczenia na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.

Przewodnik gotowania z konwekcją mrożonej żywności jak pizza, makaron, frytki i kawałki kurczaka (nuggets)

Ogrzej wstępnie kuchenkę używając funkcji ogrzewania wstępnego do żądanej temperatury chyba, że nie zaleca się wstępnego ogrzewania – patrz tabela.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika pieczenia.

Żywność	Porcja	Poziom mocy	Czas (min)	Instrukcje
Pizza (podpieczona)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Umieść jedną pizzę na niskiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 min.
2 Pizze (podpie-czone)	600-700 g (każda po 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Umieść jedną pizzę na niskiej i jedną na wysokiej podstawce. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Pasta Lasagne lub Canelloni	400 g	450 W + 200°C bez podgrzewania wstępnego!	20-22	Włóż do odpowiedniego naczynia ze szkła żaroodpornego lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (sprawdź, by były przeznaczone do kuchni mikrofalowych i wysokich temperatur). Zamrożo-ną lasagne postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Pasta (Macaroni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C bez podgrzewania wstępnego!	16-18	Włóż do odpowiedniego naczynia ze szkła żaroodpornego lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (sprawdź, by były przeznaczone do kuchni mikrofalowych i wysokich temperatur). Zamrożo-ną zapiekankę postaw na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Kawałki kurczaka (Nuggets)	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Ułóż nuggets na niskiej podstawce. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 2-3 minuty.
Frytki (do piekarnika)	250 g	300 W + 220°C	15-17	Rozłóż frytki na papierze do pieczenia na niskiej podstawce. Przewróć je na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

C107-5_PL.fm Page 34 Tuesday, April 27, 2004 3:44 PM

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Pod-grzewaj przez 30-40 sekund używając mocy 900 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej przez 31/2 do 41/2 minuty z mocą 900 W aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj w czasie gotowania.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców (na przykład różnych jagód) w odpowiedniej wielkości na-czynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wy-mieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 – 12 minut z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, postaw je na nakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml) i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6½ do 7½ minuty z mocą 900 W. Kilkakrotnie zamie-szaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwiczki i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

☛ Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może doprowadzić do pogorszenia stanu powierzchni ścian komory kuchenki, spowodować pogorszenie pracy kuchenki, a także doprowadzić urządzenie do stanu niebezpiecznego dla użytkownika.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki. Następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min z maksymalnym poziomem mocy.

4. Myj szklany talerz (nadający się do mycia w zmywarce) tak często jako to konieczne.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.
Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiada-jącego autoryzację producenta kuchenki mikrofa-lowej.

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikro-falowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

- Niniejsza kuchenka nie jest przeznaczona do używania w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy	
Maksymalny	3100 W
Mikrofale	1400 W
Grill (grzałka)	1300 W
Konwekcja (grzałka)	1700 W
Moc wyjściowa mikrofal	100W/900W -6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	
Zewnętrzne	517 x 520 x 310 mm
Komory kuchenki	336 x 346 x 222 mm
Objętość komory	28 l
Waga	
Z opakowaniem	Ok. 23.5kg • C107F Ok. 22.5kg • C107/C107B/C107T
Netto	Ok. 19 kg

Energia

Kuchnia microfalowa SAMSUNG	C107/C107T/ C107B/C107F
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	55.7 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	

SAMSUNG ELECTRONICS